

Arroz con bacalao, espinacas y judías rojas

INGREDIENTES:

- 150 gr de cebolla
- 1 diente de ajo
- 100 gr de tomate concentrado en conserva
- 50 gr de pimiento rojo
- 30 gr de aceite de oliva
- 900 gr de caldo de pescado
- 2 cucharaditas de sal
- 250 gr de arroz de grano largo
- 300 gr de hojas de espinacas
- 500 gr de lomos de bacalao desalado (*en su punto de sal*)
- 400 gr de judías rojas cocidas en conserva (*aclaradas y escurridas*)

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo, el pimiento, el tomate y el aceite y trocee **3 seg/vel 5**. Sofría **5 min/120°C/vel 1**.
2. Añada el caldo, la sal y el arroz. Sitúe el Varoma en su posición con las espinacas dentro. En la bandeja del Varoma coloque el bacalao. Tape y programe **16 min/Varoma/giro invertido/vel. cuchara**. Retire el Varoma y vierta el arroz en una fuente grande.
3. Añada a la fuente el bacalao en lascas, las espinacas y las judías. Mezcle cuidadosamente con la espátula y deje reposar unos minutos.

Tiempo: 25 min

Raciones: 4



thermomix

EVA NAVAS
<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>